



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Neue Weber Zubehöervielfalt: Mit den Innovationen 2017 sind Händler und Grillfans allen einen Schritt voraus

Ingelheim, Köln, 22. Februar 2017. Grillexperte Weber-Stephen macht Händler und Grillfans mit bahnbrechenden Zubehörneuheiten fit für ein interaktives und unvergessliches Grilljahr 2017. Absolutes Highlight ist das digitale iGrill® Sortiment, das Weber® erstmals auf den deutschen Markt bringt. Die Hightech-Thermometer sind die größte Zubehörinnovation des Jahres. Sie sorgen für noch mehr Interaktivität beim Grillen und passen perfekt in den digitalen Alltag der BBQ-Fans. Hinzu kommen brandneue Reinigungs-Produkte, die Equipment und Grillfans um die Wette strahlen lassen. Denn die praktischen Helfer bringen Weber Grills blitzschnell und mit wenig Aufwand wieder zu neuem Hochglanz. Mit diesen und weiteren Zubehörneuheiten unterstützt Weber seine Partner und alle Grillfans dabei, allen einen Schritt voraus zu sein.

iGrill Digital-Thermometer: BBQ-Hightech für perfekte Grillergebnisse

Das innovative iGrill Sortiment von Weber sorgt künftig für die Extraportion Hightech im Alltag der Grillfans. Die interaktiven Grill-Gadgets sind viel mehr als Thermometer – sie sind der ultimative BBQ-Coach. Denn die Digital-Thermometer liefern bequem über die App individuelle Anleitungen, Tipps und Rezeptideen direkt aufs Smartphone. Und während Rinderbrust, Roastbeef oder Hirschkeule unter geschlossenem Deckel langsam fertig garen, lässt sich die Temperatur ganz einfach über die App kontrollieren. Das garantiert noch mehr Flexibilität und perfekte Grillergebnisse. Mithilfe der neuen Thermometer können sich Grillfans somit selbstbewusst jeder Herausforderung am Grill stellen. Und mehr noch: Sie haben die Möglichkeit, ihre kulinarischen Höchstleistungen direkt über die sozialen Netzwerke mit anderen zu teilen und nebenbei noch entspannt ihre Gäste zu unterhalten. Die Weber iGrill Thermometer gibt es in drei Ausführungen: iGrill mini mit einem Messfühler sowie iGrill 2 und iGrill 3 jeweils mit bis zu vier Messfühlern. Zwei Messfühler sind bereits im Lieferumfang enthalten. Damit können Grillfans problemlos mehrere Fleischgerichte gleichzeitig auf den Punkt grillen und haben die Kerntemperaturen sowie die Garraumtemperatur jederzeit im Blick.

Neue Reinigungs-Serie sorgt für glänzende Aussichten

Weber macht es BBQ-Fans ab sofort noch leichter, ihren Grill optimal zu pflegen, um ihn so ein Leben lang strahlend sauber und wie neu aussehen zu lassen – damit schaffen es Händler



garantiert die Augen ihrer Kunden zum Glänzen zu bringen. Denn egal, wie ausgelassen die Grillparty mit Freunden oder Nachbarn auch war, die anschließende Reinigung von Rost, Grillkammer und Co. gelingt mit den neu entwickelten Produkten speziell für Edelstahl- und Emailleflächen sowie mit dem Q[®]- und Grillrost-Reiniger im Handumdrehen. Hinzu kommen ein Imprägnier- und ein Non-stick-Spray. Damit sind Grillfans perfekt gewappnet, um ihr Lieblingsequipment langfristig optimal vor Schmutz und Feuchtigkeit zu schützen und das Anhaften von Grillgut zu vermeiden. Besonders praktisch: Die neuen Reiniger mit verbesserter Rezeptur sind mit einem innovativen Pump-System ausgestattet, das eine extrem leichte Handhabung ermöglicht. Denn die Flaschen sind so konzipiert, dass sie sogar problemlos verwendet werden können, wenn der Sprühkopf nach unten zeigt. Das ist hilfreich, um in jede Ecke des Grills zu gelangen und ihn blitzschnell zu säubern. Dank der neuen Reiniger sowie weiteren nützlichen Helfern wie dem Weber Mikrofasertuch und dem neuen Reinigungsschwamm bleibt Grillfans noch mehr Zeit ihre Grillevents rundum zu genießen.

Neues, innovatives Zubehör zum Kalträuchern und Dünsten

Räucherfans können mit der neuen Kalträucherschnecke von Weber begeistert werden. Mit einer Brenndauer von bis zu zehn Stunden ist das Zubehör optimal geeignet, um Schicken, Wurst, Fisch und Käse kalt zu räuchern. Für alle, die ihr Gourmet BBQ System[®] auf den neuesten Stand bringen wollen, gibt es den optimierten Wok Einsatz – ab sofort inklusive Deckel und Dünsteinsatz, um neben der Zubereitung von Pfannengerichten auch Fisch oder knackiges Gemüse zu dünsten. Wer neues Equipment für vielfältige Fleischgerichte sucht, lässt sich mit der neuen Halterung für Schweinefleischstreifen überzeugen. Das neue Zusatz-Gadget passt für Weber Holzkohlegrills ab 47 Zentimeter Durchmesser und alle Gasgrills ab der Q 200/2000-Serie. Abgerundet wird das Zubehörneuheiten-Sortiment mit praktischem Grillbesteck: Ein mehrteiliges Wok Besteckset, Schneebesen, Wender, Schöpfkelle, Zange und Saucenlöffel erleichtern die Zubereitung sämtlicher Grillgerichte – und sind noch dazu die perfekten Geschenke, um Grillfans ganzjährig glücklich zu machen.



Weber® Preisübersicht	
Artikelbezeichnung	UVP
Weber iGrill mini	69,99 EUR
Weber iGrill 2	129,99 EUR
Weber iGrill 3	119,99 EUR
Weber iGrill (pro Messfühler für Grillgut)	19,99 EUR
Weber iGrill (pro Messfühler für Grillkammer)	19,99 EUR
Weber Non-stick Spray (200 ml)	7,99 EUR
Weber Emaille-Reiniger (300 ml)	9,99 EUR
Weber Edelstahl-Reiniger (300 ml)	9,99 EUR
Weber Q und Grillrost-Reiniger (300 ml)	9,99 EUR
Weber Imprägnierspray (200 ml)	9,99 EUR
Weber Reinigungsschwamm – 2 Stück	2,99 EUR
Weber Kalträuchereinheit	49,99 EUR
Weber Wok Einsatz – Gourmet BBQ System, inklusive Deckel und Dünsteinsatz	99,99 EUR
Weber Halterung für Schweinefleischstreifen	49,99 EUR
Weber Wok Besteckset	17,99 EUR
Weber Schneebeser	9,99 EUR
Weber Wender	9,99 EUR
Weber Schöpfkelle	9,99 EUR
Weber Zange	9,99 EUR
Weber Saucenlöffel	9,99 EUR

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/Illinois) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High End Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber® Grill Academy“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH.



Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim (am Rhein)
Telefon: +49 (0)6132 8999 0
Telefax: +49 (0)6132 8999 79
E-Mail: info-de@weberstephen.com
Geschäftsführer: Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr
Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH
Im Zollhafen 24
50678 Köln
Germany

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter
Tel.: +49 (0) 221 56938 125
E-Mail: weber@fischerappelt.de